BULLET express TRIO™

The Amazing 8 Minute Meal Machine™

MANUAL DE USUARIO

Distribuido por:
Thane Direct Canada, Inc.
Toronto, ON. Canada
www.thanedirect.com

©Bullet Express, LLC. Todos los derechos reservados.

⚠ MEDIDAS PREVENTIVAS ⚠ Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

POR SU SEGURIDAD, LEA ATENTAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE PONER SU BULLET EXPRESS TRIO EN FUNCIONAMIENTO

- Este equipo no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) con una reducción en su capacidad mental, física o sensorial, o que no posean la experiencia y los conocimientos necesarios, a menos que sean supervisados e instruidos por una persona responsable de su seguridad en relación con el uso del equipo.
- Es necesario supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el equipo.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un agente de servicio o personas calificadas a fin de evitar cualquier riesgo.
- Debe tenerse cuidado al manipular cuchillas afiladas, en especial al retirarlas del bol y durante la limpieza.
- ¡Precaución! Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, nunca sumerja el cable, el enchufe o la base **del motor** en agua u otros líquidos.
- No utilice accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante ya que podrían provocar daños, incendios, descargas eléctricas o lesiones y anularán la garantía.
- No tire, retuerza ni maltrate el cable de alimentación.
- No deje el cable de alimentación colgando de la mesa o encimera.
- No deje que el cable de alimentación entre en contacto con superficies calientes, incluidas las estufas.
- Desenchufe su **Bullet Express Trio** cuando no la esté utilizando, antes de colocar o quitarle piezas y antes de limpiarla o armarla. Cuando no la use, no conserve las cuchillas o discos en el eje del motor.
- Compruebe que las **abrazaderas de seguridad** traben la tapa firmemente y que el **dispositivo embutidor del tubo vertedor** esté colocado correctamente antes de poner la **Bullet Express Trio** en funcionamiento.
- No intente anular el mecanismo de bloqueo de las **abrazaderas de seguridad** de la tapa.
- Evite el contacto con las cuchillas, los discos y las piezas móviles de **Bullet Express Trio**. Nunca empuje los alimentos hacia el interior del tubo vertedor con la mano. Utilice siempre el correspondiente **dispositivo embutidor.** De lo contrario, puede sufrir una lesión.
- Mantenga manos y utensilios fuera de los tubos vertedores y alejados de las cuchillas mientras **Bullet Express Trio** se encuentra en funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones físicas graves o daños a **Bullet Express Trio**. Si va a utilizar un elemento raspador, apague la **Bullet Express Trio** y destrabe las abrazaderas de seguridad.
- Para evitar las lesiones provocadas por las piezas móviles o trozos de alimentos mientras usa la **Bullet Express Trio**, mantenga el rostro y los dedos alejados de la salida de la **máquina de comidas.**
- Compruebe que el motor se haya detenido por completo antes de retirar las tapas.
- Siempre coloque los ingredientes en el **bol de la mezcladora** antes de ponerla en funcionamiento. **Nunca encienda la máquina con el bol vacío.**
- Siempre compruebe que la **tapa de la juguera** esté fijada en forma segura con las abrazaderas y que el **desagüe de la juguera** esté introducido firmemente en el **recipiente** correspondiente antes de ponerla en funcionamiento. No libere las abrazaderas mientras la juguera está en funcionamiento. Apague la juguera antes de retirar el **recipiente para pulpa** para vaciarlo.
- Para evitar obstrucciones en el **tubo vertedor de la juguera**, los alimentos deben cortarse de un tamaño que no supere las 2 pulgadas (5 cm.) de diámetro. Si algún alimento se atasca en el tubo vertedor, use únicamente el **dispositivo embutidor del tubo vertedor** para empujar los fragmentos atascados hacia abajo. Si el tubo no se desobstruye de este modo, apague la **Bullet Express Trio** y desarme la juguera para retirar el resto de los alimentos atascados.
- No use su **Bullet Express Trio** si el **filtro giratorio de la juguera** está dañado.
- Utilice siempre la **Bullet Express Trio** sobre una superficie limpia, plana, dura y seca.
- No use la **Bullet Express Trio** al aire libre bajo la lluvia o ante presencia de humedad.
- Nunca deje la **Bullet Express Trio** sin supervisión mientras se encuentre en funcionamiento.
- Se debe tener mucho cuidado cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
- Las cuchillas y discos están afilados. Manipúlelos con cuidado.
- La luz roja parpadeante indica que la **Bullet Express Trio** está lista para funcionar. Evite todo contacto con las cuchillas o piezas móviles.
- No coloque ninguno de los recipientes o boles de la **Bullet Express Trio** en el microondas.
- **Nunca haga funcionar las cuchillas durante más de tres (3) minutos seguidos, ya que puede provocar daños permanentes al motor.** Si el motor deja de funcionar, desenchufe la **base del motor** y déjela enfriar hasta 1 hora antes de intentar volver a utilizarla. Su **Bullet Express Trio** posee un disyuntor térmico interno que apaga la unidad cuando se sobrecalienta. Para reiniciar la **base del motor,** debe permitir que el disyuntor térmico se enfríe.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES
ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

CARACTERÍSTICAS DE LA BULLET EXPRESS TRIO

- Funciones multipropósito de procesamiento de alimentos: exprime, mezcla, pica, licúa, rebana, ralla y muele.
- Sistema de seguridad de dos vías: La **Bullet Express Trio** no funcionará a menos que las abrazaderas de seguridad estén colocadas y los boles y tapas estén asegurados correctamente a la base del motor.
- Potente motor de 500 W que pica, licúa, ralla, rebana y mezcla en segundos.
- Sistema desmontable que ofrece múltiples funciones y una fácil limpieza.
- Tubos vertedores extra anchos, ideales para exprimir y rebanar frutas y hortalizas enteras.
- Avanzado diseño de funcionamiento y seguridad.

TABLA DE CONTENIDO

Qué obtiene . . . . . 1 - 2
Base del motor 1
Componentes de la Máquina de comidas Express 1
Componentes de la Mezcladora Express 2
Componentes de la Juguera Express 2

Armado de Bullet Express Trio . . . . . 3 - 6
Instrucciones de armado de la Máquina de comidas Express 3
Cómo usar el disco rebanador y rallador 4
Instrucciones de armado de la Mezcladora Express 5
Instrucciones de armado de la Juguera Express 6

Uso del panel de control de Bullet Express Trio 7

Uso de la técnica de pulsado 8

Capacidades de Bullet Express Trio 8

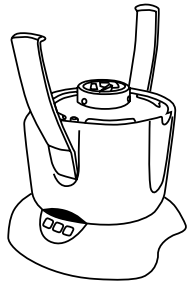
Mantenimiento de Bullet Express Trio 9

Especificaciones eléctricas de Bullet Express Trio 10

QUÉ OBTIENE

❶ La **Bullet Express Trio** posee tres conjuntos de accesorios principales que realizan las múltiples funciones de la máquina. Estos conjuntos de accesorios son la **máquina de comidas,** la **mezcladora** y la **juguera**. La **base del motor** (ver a continuación) es el mecanismo en común que impulsa los demás componentes. Las **abrazaderas de seguridad** de la **base del motor** sujetan los demás componentes en forma segura mientras están en funcionamiento.
Nota: La unidad no funcionará a menos que las **abrazaderas de seguridad** estén colocadas correctamente y trabadas en la tapa de alguno de los boles.

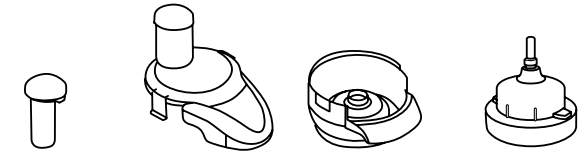
BASE DEL MOTOR:



Base del motor
(común a todos los accesorios)

❷ La **máquina de comidas Express** se usa para rebanar y rallar diferentes vegetales, frutas, quesos, etc. (ver sus componentes a continuación):

Componentes de la MÁQUINA DE COMIDAS EXPRESS:

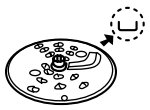


Dispositivo embutidor de la rebanadora /el rallador

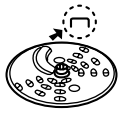
Tapa del rebanador/rallador

Bol del rebanador/rallador

Base de engranajes del rebanador /rallador

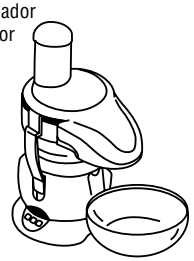


Disco rebanador /rallador
(Borde de rebanado **HACIA ARRIBA** *para REBANAR)*



Disco rebanador /rallador
(Borde de rebanado **HACIA ABAJO** *para RALLAR)*

Disco rebanador/rallador
Disco de salida



Máquina de comidas Express Completa
(Bol no incluido)

QUÉ OBTIENE

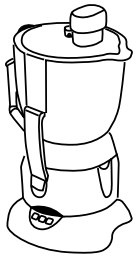
❸ La **mezcladora Express** se usa para diversas funciones, como picar hielo, mezclar, licuar, picar, moler, etc. (ver los componentes a continuación):

Componentes de la MEZCLADORA EXPRESS:

Tapón del vertedor

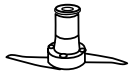
Tapa de la mezcladora

Bol de la mezcladora



Mezcladora Express completa

Cuchilla picadora /mezcladora *(Cuchillas a diferentes alturas)*

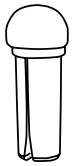


Cuchilla plana

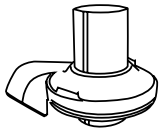
Pieza para extracción de cuchillas

❹ El **accesorio juguera Express** puede utilizarse para extraer el jugo cualquier clase de fruta u hortaliza (ver los componentes a continuación):

Componentes del ACCESORIO JUGUERA EXPRESS:

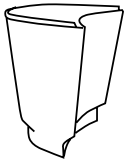


Dispositivo embutidor del tubo vertedor



Tapa de la juguera

Filtro de la juguera



Recipiente para pulpa

Bol de la juguera con desagüe desmontable

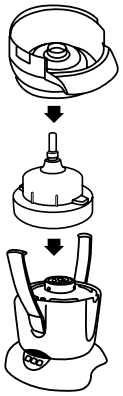
Cepillo de limpieza

Accesorio juguera Express completo

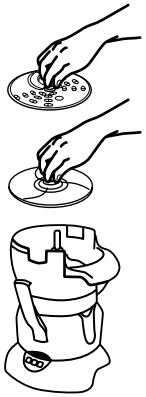
ARMADO DE BULLET EXPRESS TRIO

MÁQUINA DE COMIDAS EXPRESS INSTRUCCIONES DE ARMADO

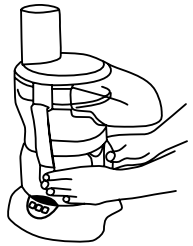
A. Coloque la **base de engranajes del rebanador/rallador** sobre el **cuerpo del motor.** Luego, coloque el **bol del rebanador/rallador** sobre el eje de la **base de engranajes del rebanador/rallador.**



B. Coloque el **disco de salida** sobre el eje del **rebanador /rallador.** Luego, coloque el disco **rebanador/rallador** sobre el eje en la posición deseada (**borde de rebanado hacia ARRIBA** para rebanar y hacia **ABAJO** para rallar). **Manipule los discos afilados con precaución.**

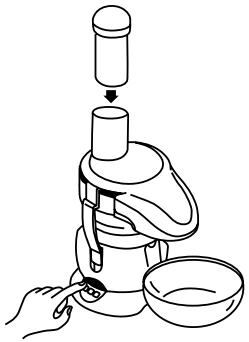


C. Coloque la **tapa del rebanador/rallador** sobre el **bol** y coloque las **abrazaderas de seguridad.**



D. Coloque su propio bol o recipiente debajo de la salida de la **tapa del rebanador/rallador.**

E. Oprima el botón “Low” (Bajo) y llévelo a la posición de ENCENDIDO. Después introduzca las hortalizas o frutas usando el **dispositivo embutidor pequeño**.



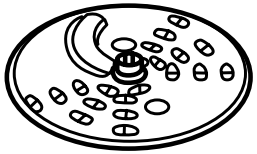
NOTA: Para desarmar la máquina, simplemente invierta el procedimiento anterior.

CÓMO USAR EL DISCO REBANADOR/RALLADOR

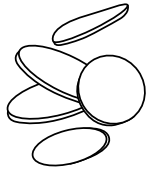
Utilice el disco rebanador/rallador de la manera necesaria para obtener los resultados deseados.

Rebanar

Para REBANAR, la cuchilla rebanadora debe estar hacia ARRIBA.



Orientación de la cuchilla (ARRIBA)

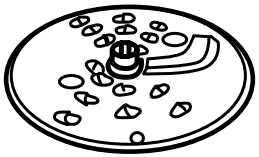


Rebanadas obtenidas

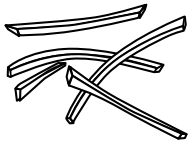
Botón

Rallar

Para RALLAR, la cuchilla rebanadora debe estar hacia ABAJO (ver a continuación).



Orientación de la cuchilla (ABAJO)

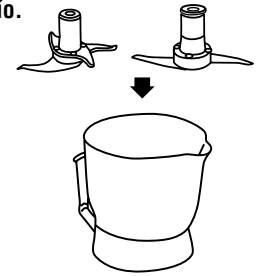


Ralladura obtenida

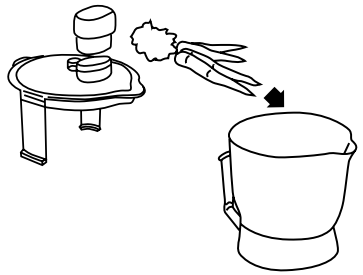
Botón

MEZCLADORA EXPRESS INSTRUCCIONES DE ARMADO

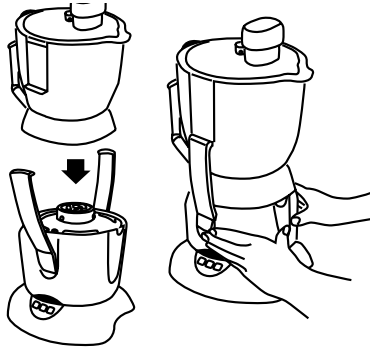
A. Inserte la cuchilla deseada en el eje giratorio del **bol de la mezcladora**. Manipule las cuchillas afiladas con precaución.
NOTA: Siempre introduzca los ingredientes antes de utilizar los accesorios para mezclar. Nunca encienda la máquina con el recipiente vacío.



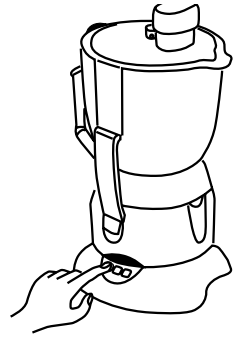
B. Coloque los ingredientes en el **bol de la mezcladora** y colóquele la **tapa** y el **tapón del vertedor.**



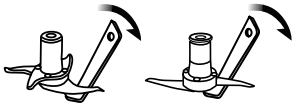
C. Coloque el **bol de la mezcladora** en la **base del motor** y ubique las **abrazaderas de seguridad de la base del motor** sobre las abrazaderas laterales de la **tapa del bol.** Cierre las **abrazaderas de seguridad** con ambas manos hasta oír un clic.



D. Presione el botón **HI (ALTO), LOW (BAJO)** o **PULSE (PULSACIÓN)** (según indique el **Recetario**) para poner la mezcladora en funcionamiento.



E. **CÓMO USAR LA PIEZA DE EXTRACCIÓN DE CUCHILLAS:**
PRECAUCIÓN: **Si no es posible extraer la cuchilla tomando el eje con los dedos, utilice la pieza de extracción de cuchillas como se muestra a continuación.**
LAS CUCHILLAS ESTÁN MUY AFILADAS. TENGA CUIDADO AL EXTRAERLAS.
Introduzca el extremo más corto y curvo debajo de la pieza central de la cuchilla y tire de la manija hacia el lado opuesto para liberar la cuchilla del eje.

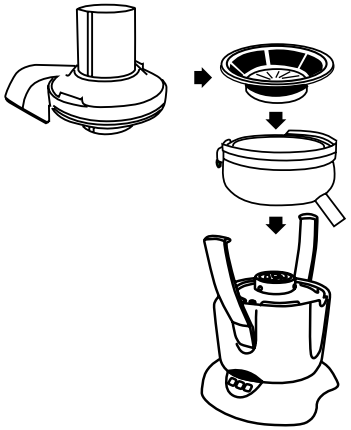


Pieza para extracción de cuchillas

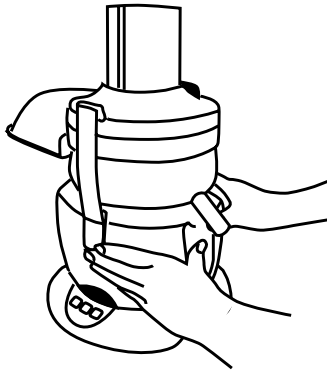
NOTA: Para desarmar la máquina, simplemente invierta el procedimiento anterior.

JUGUERA EXPRESS
INSTRUCCIONES DE ARMADO

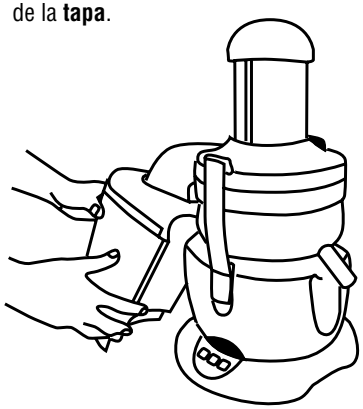
A. Coloque el **bol de la juguera** sobre el **cuerpo del motor.** Introduzca el **filtro de la juguera** dentro del **bol** con firmeza. Compruebe que el **desagüe** esté introducido firmemente en el bol.



B. Coloque la **tapa** sobre el **bol** y trabe las **abrazaderas de seguridad** firmemente con ambas manos hasta oír un clic.



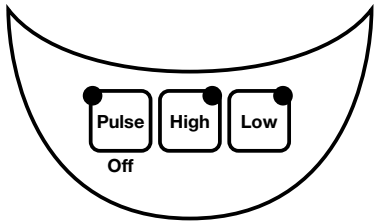
C. Coloque el **recipiente para pulpa** en una posición segura debajo de la salida de la **tapa**.



D. Oprima el botón "LOW" y llévelo a la posición de **ENCENDIDO.** Después introduzca las hortalizas o las frutas usando el dispositivo embutidor del tubo vertedor.

NOTA: Para desarmar la máquina, simplemente invierta el procedimiento anterior.

USO DEL PANEL DE CONTROL DE BULLET EXPRESS TRIO



❶ FUNCIÓN JUGUERA
- Use el **accesorio juguera Express**
- Encienda en el modo LOW (BAJO)
- Prepare jugos naturales de hortalizas y frutas
- Prepare puré para sopas, salsas, tofu, etc.

❷ FUNCIÓN REBANADO
- Use la **máquina de comidas Express**
- Utilice el disco rebanador
- Encienda en el modo LOW (BAJO)
- Rebane toda clase de hortalizas

❸ FUNCIÓN RALLADO
- Use la **máquina de comidas Express**
- Utilice el disco rallador
- Encienda en el modo LOW (BAJO)
- Ralle vegetales, queso, etc.

❹ FUNCIÓN PICADO DE HIELO
- Use la **máquina de comidas Express**
- Utilice el disco rebanador
- Encienda en el modo HIGH (ALTO)
- Pique hielo

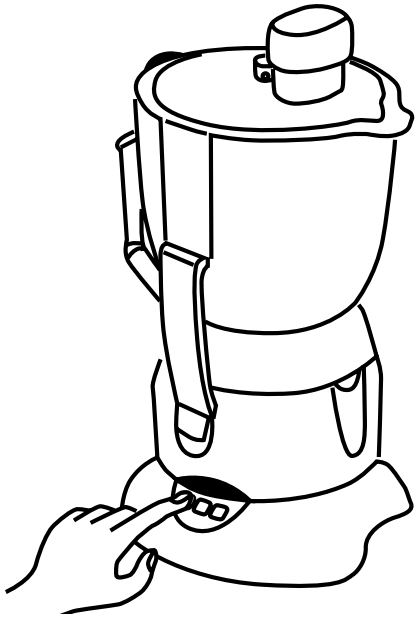
❺ FUNCIÓN PICADORA
- Use la **mezcladora Express**
- Use la cuchilla picadora/mezcladora (con hojas a diferentes alturas)
- Oprima el botón PULSE (PULSACIÓN)
- Pique ajo, cebolla, pimientos, carne, pescado, etc.

❻ FUNCIÓN MEZCLADORA
- Use la **mezcladora Express**
- Use la cuchilla picadora/mezcladora (con hojas a diferentes alturas)
- Encienda en el modo ALTO o BAJO
- Prepare mezclas para licuados, pasteles, etc.

❼ FUNCIÓN TRITURACIÓN
- Use la **mezcladora Express**
- Use la cuchilla plana
- Encienda en el modo HIGH (ALTO)
- Triture frijoles secos, guisantes, etc.

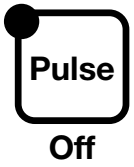
❽ FUNCIÓN DE MEZCLADO DE MASAS
- Use la **mezcladora Express**
- Use la cuchilla plana
- Encienda en el modo ALTO o BAJO (según se indica en el recetario)
- Mezcle la masa

USO DE LA TÉCNICA DE PULSADO



TÉCNICA DE PULSADO (PULSE)

El motor de **Bullet Express Trio** es tan potente que si no es cuidadoso es posible que procese los alimentos en exceso y obtenga papillas. En este caso, la técnica de pulsado es esencial. Para pulsar, simplemente presione el botón Pulse (Pulsación) y suéltelo de inmediato. Deje que el motor se detenga por completo y pulse nuevamente hasta lograr el resultado deseado.



CAPACIDADES DE BULLET EXPRESS TRIO

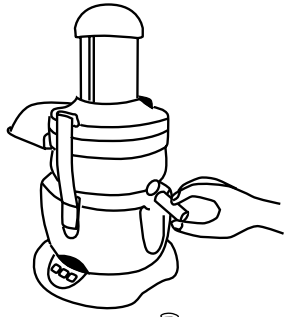
Capacidades recomendadas para los distintos alimentos y funciones

Tarea	Alimento /Ingrediente	Cuchilla	Tipo de bol	Tiempo máximo	Instrucciones
Picar	Carne cruda	Picadora/ mezcladora	De la mezcladora	15 segundos	Corte un máximo de 0,9 libras (400 g) en cubos de una pulgada (2,5 cm) antes de picar.
Picar	Cebollas	Picadora/ mezcladora	De la mezcladora	15 segundos	Pique un máximo de 1,1 libras (500 g) para asegurar la obtención de trozos uniformes.
Moler	Granos de café	Cuchilla plana	De la mezcladora	15 segundos	Muela un máximo de 2/3 libras (300 g) para asegurar la obtención de fragmentos uniformes
Triturar	Frijoles de soja secos	Cuchilla plana	De la mezcladora	15 segundos	Muela un máximo de 2/3 libras (300 g) para asegurar la obtención de fragmentos uniformes
Rallar	Manzanas	Picadora/ mezcladora	De la mezcladora	15 segundos	Ralle un máximo de 1,1 libras (500 g) en cubos de una pulgada (2,5 cm) antes de rallar.
Picar	Hielo	Flaches Messer	De la mezcladora	15 segundos	Pique hasta 1,1 (500 g) libras de cubos de hielo usando el botón de pulsación.
Mezclar masas	Harina y agua	Cuchilla plana	De la mezcladora	15 segundos	Mezcle hasta 14 onzas de agua (410 ml) con un máximo de ¾ libras (340 g) de harina para formar la masa
Rebanar /Rallar	Zanahorias	Rebanador/ Rallador	Bol para rebanar/rallar	3 minutos	Rebane/pique un máximo de 5 ½ libras (2,5 kg).

MANTENIMIENTO DE BULLET EXPRESS TRIO

A. Lave con agua tibia y detergente neutro. Seque con un paño de cocina. No use esponjas abrasivas. Lave el **filtro** y el **desagüe extraíble** con el **cepillo de limpieza** provisto.
PRECAUCIÓN: Tenga cuidado al limpiar las cuchillas y discos; están afilados y pueden cortar.

B. Extraiga el **desagüe** desmontable para limpiar con facilidad.



C. Limpie la **base del motor** y la base de engranajes de la máquina de comidas con un paño húmedo y detergente suave.

D. Al lavar la **Bullet Express Trio,** no use limpiadores químicos porque pueden producir cambios de color o dañar el aspecto del aparato.

PRECAUCIÓN: No sumerja el **motor del cuerpo** ni la **base de engranajes de la rebanadora/picadora** en agua. El ingreso de agua al motor puede provocar desperfectos o descargas eléctricas. Revise periódicamente el enchufe y el cable para detectar daños.

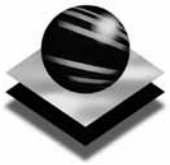
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS DE BULLET EXPRESS TRIO

MODELO:	**Bullet Express Trio**
NÚMERO DE MODELO:	**BE-110**
VOLTAJE/HERTZ:	**AC220V-240V 50/60Hz**
POTENCIA MÁXIMA:	**700 VATIOS**
CAPACIDAD DEL BOL DE LA MEZCLADORA:	**2,5 pintas (1,18 L)**
USO CONTINUO MÁXIMO:	**3 minutos**

NOTAS

NOTAS

NOTAS



Distribuido por:
Thane Direct Canada, Inc.
Toronto, ON. Canada
www.thanedirect.com